

HERZLICH WILLKOMMEN

Gastlichkeit ist unsere Berufung. In unseren altehrwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt.

Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren. Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

5-Gang-Menü	138
Jeder zusätzliche Gang	+ 28

Geniessen Sie auch zuhause unsere ausgewählten Spezialitäten.

Lassen Sie sich in unserem kleinen Shop, vor Ort, im Gang inspirieren. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung per Mail, telefonisch oder vor Ort entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Den Saibling, das Schwein, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, der Lachs aus Schweiz/Schottland, Scampi aus Südafrika, das Rind aus der Schweiz/Irland oder Uruguay, den Wolfsbarsch aus Portugal/Spanien, die Crevetten Obsiblué aus New Caledonia (farm raised).

Brot und Backwaren sind hausgemacht mit Altbachmühle Mehl.

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise/Hauptspeise

Weisser Flaacher Spargel

Angus-Rinderschinken und Kräuteremulsion

29/39

Schnauser 45 Minuten Ei

Kalbstatar, Mascarpone und Parmesanschaum

28/38

Erbsen, Gurken und Buttermilch-Espuma

25/35

Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

Grüner Flaacher Spargel, Zitrusgelee und Beurre-blanc

39/49

Lostallo-Lachs, der in Trun geräuchert wurde

Sellerie-Zitronengrasjus, geräuchertes Süsskartoffelpüree

41/51

Hausgemachte Capuns-Ravioli

mit Bergkäse

29/39

Gebratenes Kalbssteak

Frische Morcheln, Frühlingsgemüse, Quarkpizokel mit Zwiebelbrösel

56/66

Käseteller

Hausgemachtes Früchtebrot und Dörrobst-Chutney

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Variation von der Rhabarber und Litschi

19

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.